

Welkom bij

Thermen Lamer

DAYSPA
WELLNESS

Wij werken met biologische
groenten, streekproducten,
gecertificeerde vis en al ons vlees
heeft minimaal het 'Beter leven'
keurmerk.

Vraag onze medewerkers naar de
specials van vandaag



Vegetarische optie



Vegan optie





Glutenvrije optie

DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter

Zuurdesem bol • biologische olijfolie
• korianderdip  6.25

Kavel bolletjes • tomaten pesto • zwarte
olijven tapenade • korianderdip  8.25

Soepen

geserveerd met brood



Franse uiensoep • gruyère kaas crouton 7.00


Pompoenroomsoep • crème fraîche •
amandelschaafsel   6.75


Special soep • zie de specialkaart **dagprijs**



Salades

geserveerd met brood

Krokante geitenkaas in filodeeg •
komkommer • selderij • rozijnen • rode ui •
notencrunch en honing • appelcider vinaigrette
  17.75


Gado gado gegaarde kip • gekookt ei •
winterpeen-spitskool salade • komkommer •
haricots verts • kroepoek & gebakken uien •
kruidige dressing van pinda en ketjap  17.50

Thaise noodle salade • lamsham •
watermeloen • bamboescheuten • pinda •
verse munt en koriander • oestersaus-limoen
vinaigrette  18.50

Vegan salade • "feta" • winterpeen & spitskool
salade • haricots verts • rode ui •
• pitten & zadenmix • appelcider vinaigrette
  17.50

Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 15.00

Carpaccio • pitten en zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-parmezaan mayonaise
 13.25
met brood 15.50

Camembert uit de oven • crudités groente •
diverse brood soorten   17.25

Burgers

geserveerd met friet

Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruiden mayonaise 16.00

Saint Agur beefburger (200 gr.) • briochebol
• blauwe kaas • balsamico-uienmarmelade • sla 17.00

Quinoa-groenteburger • keuze uit één van
bovenstaande toppings of vegan  16.00

Saté

geserveerd met friet, brood of rijst

Kip saté • satésaus • aardappelsalade •
kroepoek & cassavechips • citroengras sambal 18.50

Varkenshaas saté • satésaus •
aardappelsalade • kroepoek & cassavechips •
citraengras sambal 18.50

Balinese vis saté • satésaus • aardappelsalade
• kroepoek & cassavechips • citroengras sambal 18.50


Extra stukje saté (100 gr.) 3.00

LUNCH

11.30 – 16.30

Sandwiches

Club sandwich gerookte kip • bacon • tomaat
• rode uien • mosterdmayonaise **10.25**



Focaccia tonijnsalade • mayonaise van sud 'n
sol • olijventapenade • rode ui • frisse artisjok
 **8.00**


Broodje pom • vegan variant van het
bekende Surinaamse broodje • koning
oesterzwam • zuur   **8.75**




Groente- of kalfscroquetten •
zuurdesembrood • kleine salade •
mosterdmayonaise  **8.50**

Vitello tonnato wrap • zacht gegaarde
kalfsfricandea • tonijnmayonaise • kappertjes
• rucola **9.75**

Uit de oven

Ei in 't pannetje • tomaat • basilicum • groene
asperge • mozzarella • crème fraîche •
polderbrood   **9.75**


Ei in 't pannetje • gerookte zalm •
crème fraîche • polderbrood  **10.75**


-  Vegetarische optie
-  Vegan optie
-  Glutenvrije optie

DE HELE DAG

11.30 – 21.00

Starter

Zuurdesem bol • biologische olijfolie
• korianderdip  6.25

Kavel bolletjes • tomaten pesto • zwarte
olijven tapenade • korianderdip  8.25

Soepen

geserveerd met brood



Franse uiensoep • gruyère kaas crouton 7.00


Pompoenroomsoep • crème fraîche •
amandelschaafsel   6.75


Special soep • zie de specialkaart **dagprijs**



Salades

geserveerd met brood

Krokante geitenkaas in filodeeg •
komkommer • selderij • rozijnen • rode ui •
notencrunch en honing • appelcider vinaigrette
  17.75


Gado gado gegaarde kip • gekookt ei •
winterpeen-spitskool salade • komkommer •
haricots verts • kroepoek & gebakken uien •
kruidige dressing van pinda en ketjap  17.50

Thaise noodle salade • lamsham •
watermeloen • bamboescheuten • pinda •
verse munt en koriander • oestersaus-limoen
vinaigrette  18.50

Vegan salade • "feta" • winterpeen & spitskool
salade • haricots verts • rode ui •
• pitten & zadenmix • appelcider vinaigrette
  17.50

Classics

La Mer Duo • soep naar keuze • kleine salade
naar keuze • brood • dipper 15.00

Carpaccio • pitten en zadenmix • rucola •
Parmezaan • basilicum-parmezaan mayonaise
 13.25
met brood 15.50

Camembert uit de oven • crudités groente •
diverse brood soorten   17.25

Burgers

geserveerd met friet

Angus beefburger (200 gr.) • briochebol •
cheddar • tomaat • rode ui • sla • pittige
kruiden mayonaise 16.00

Saint Agur beefburger (200 gr.) • briochebol
• blauwe kaas • balsamico-uienmarmelade • sla 17.00

Quinoa-groenteburger • keuze uit één van
bovenstaande toppings of vegan  16.00

Saté

geserveerd met friet, brood of rijst

Kip saté • satésaus • aardappelsalade •
kroepoek & cassavechips • citroengras sambal 18.50

Varkenshaas saté • satésaus •
aardappelsalade • kroepoek & cassavechips •
citraengras sambal 18.50


Balinese vis saté • satésaus • aardappelsalade
• kroepoek & cassavechips • citroengras sambal 18.50



Extra stukje saté (100 gr.) 3.00

DINER


17.00 – 21.00

Voorgerechten

Coquilles "Boudin noir" • crème van rode bietjes • gebakken bloedworst • frisse appel • mosterd kaviaar  **11.50**

Vietnamese springrolls • gevulde zachte rijstvellen • knapperige groenten • munt • koriander • sesam-soyadip • limoen   **7.50**


Caribbean jumbo garnaal • krokante bakbanaan • tropical guacamole **10.50**


Boeddha bowl • lauw warm • diverse graansoorten • geruld "gehakt" • tuinkruiden • aardbeien • gojibessen • radijs • avocado • maïs  **klein 9.50**
groot 17.50

Hoofdgerechten

geserveerd met passende seizoensgroenten


Vis van de markt • zie onze specialkaart **dagprijs**

Zalmforel "en papillotte" • in een pakketje gestoofde hele vis • kruiden • citroen  **18.50**

Lamsfilet • feta • romige tomaat-boterjus  **20.50**

Pork steak • gegrilde XL-ribkarbonade • hartige Licor43 marinade  **19.50**

Vegan burrito • spicy wrap • rijst • bonen • groenten • "kaas"  **16.50**


Zeeuwse yellowtail tonijnfilet • courgette spaghetti • venkel beurre-blanc  **21.50**


Eendenborstfilet • knapperige kaantjes • Pedro Ximénez jus  **20.50**

Nagerechten

Groene appel panna cotta • gemarineerde appel & mango • saus van groene matcha thee • Bastogne crumble  **7.50**

Ralph's aardbeien tiramisu • verse aardbeien • Ruby chocolade **8.25**

Sorbet ijscoupe • 3 bollen ijs • vers fruit • slagroom  **7.50**

Kaasplankje • vijgen-amandelbrood • crackers • balsamico stroopje • verse vijgen • noten  **12.50**

Friandises • koffie of thee naar keuze • Ibu's spekkoeke • after eight snijbonbon • notenbrownie • kokosmakroon **7.25**


Extra bij te bestellen:

Supplement friet, zoete aardappelfriet of witte rijst **3.00**

Aardappelgratin **3.50**

Supplement salade of kimchi **3.50**

Gemengde groene of gegrilde groene asperges **4.50**

 Vegetarische optie

 Vegan optie

 Glutenvrije optie

ONZE WIJNEN

Wit

Loire • Frankrijk
Sauvignon Blanc • 2020
(met mineraalwater) 5.50 per glas
27.50 per fles

Pays d'Oc • Frankrijk
Viognier • 2020
(met mineraalwater) 5.00 per glas
26.25 per fles

Baden • Duitsland
Grauburgunder • 2019
(met mineraalwater) 30.00 per fles

Montsant • Spanje
Grenache blanc • Grenache gris • Macabeo
2019
(met mineraalwater) 32.50 per fles

Macon Villages • Frankrijk
Chardonnay • 2020
(met mineraalwater) 32.50 per fles

Rosé

Provence • Frankrijk
Syrah • 2020
(met mineraalwater) 27.50 per fles

Burgenland • Oostenrijk
Blaufränkisch • 2020
(met mineraalwater) 30.00 per fles

Rood

Rioja Crianza • Spanje
Tempranillo • 2016
(met mineraalwater) 6.00 per glas
30.00 per fles

Mittelburgenland • Oostenrijk
Blaufränkisch • 2018
(met mineraalwater) 30.00 per fles

Bordeaux Graves • Frankrijk
Merlot • Cabernet Sauvignon • Cabernet Franc
2018
(met mineraalwater) 30.00 per fles

Fleurie Beaujolais • Frankrijk
Gamay • 2018
(met mineraalwater) 32.50 per fles

Chiroubles Beaujolais • Frankrijk
Gamay • 2019 18.00 per fles
(demi bouteille)

Sancerre • Frankrijk
Pinot Noir • 2018 18.00 per fles
(demi bouteille)

Mousserend

Treviso • Italië
Prosecco 5.50 per glas
27.50 per fles

Pommery Champagne • Frankrijk
Pinot Meunier • Pinot Noir • Chardonnay 75.00 per fles

ARRANGEMENT SATE OF SALADE

Saté

geserveerd met friet, brood of rijst

Kip saté • satésaus • aardappelsalade • kroepoek & cassavechips • citroengras sambal

Varkenshaas saté • satésaus • aardappelsalade • kroepoek & cassavechips • citroengras sambal


Balinese vis saté • satésaus • aardappelsalade • kroepoek & cassavechips • citroengras sambal


Salades

geserveerd met brood

Krokante geitenkaas in filodeeg • komkommer • selderij • rozijnen • rode ui • notencrunch en honing • appelcider vinaigrette



Gado gado gegaarde kip • gekookt ei • winterpeen-spitskool salade • komkommer • haricots verts • kroepoek & gebakken uien • kruidige dressing van pinda en ketjap 

Thaise noodle salade • lamsham • watermeloen • bamboescheuten • pinda • verse munt en koriander • oestersaus-limoen vinaigrette 

Vegan salade • "feta" • winterpeen & spitskool salade • haricots verts • rode ui • pitten & zadenmix • appelcider vinaigrette



ARRANGEMENT LA MER DUO

Ons meest geliefde gerecht!

Een soep en kleine salade naar keuze, samen op één bord geserveerd met brood en dipper



Soepen


Franse uiensoep • gruyère kaas crouton


Pompoenroomsoep • crème fraîche • amandelschaafsel  

Special soep • van de chef

Salades

Krokante geitenkaas in filodeeg • komkommer • selderij • rozijnen • rode ui • notencrunch en honing • appelcider vinaigrette  

Gado gado gegaarde kip • gekookt ei • winterpeen-spitskool salade • komkommer • haricots verts • kroepoek & gebakken uien • kruidige dressing van pinda en ketjap 

Thaise noodle salade • lamsham • watermeloen • bamboescheuten • pinda • verse munt en koriander • oestersaus-limoen vinaigrette 

Vegan salade • "feta" • winterpeen & spitskool salade • haricots verts • rode ui • pitten & zadenmix • appelcider vinaigrette 